



il Nostro menù di Campagna.



Benvenuti a
La Posa degli Agri

Il primo ristorante di Campagna in Europa.

Andrea Bozzato
Chef Posa degli Agri

Coperto 3€

Acqua 3€

Caffè e piccola pasticceria 3€

Il nostro Veneto

I nostri classici scelti per voi.
Abbiamo racchiuso i sapori della campagna
e quelli del mare con quelli del nostro orto, dando vita
ad un menù degustazione di 6 portate.

Tramezzino di Baccalà

spezie e cipolla caramellata

Crudo di Asino

salsa alle erbe e cracker di semi

Insalata di gallina

con carpaccio di ortaggi e fiori raccolti

Risotto di Go

erbe selvatiche, limone candito

Pollo allevato a "Latte e Miele"

con funghi e maionese alle erbe

Petto cotto in foglia di fico,
coscia marinata nel latticello e fritta

Bignè esplosivo

crema al mascarpone, cereali soffiati, cacao e frutti rossi

60€

Bevande escluse

I menù degustazione vengono proposti per tutto il tavolo.

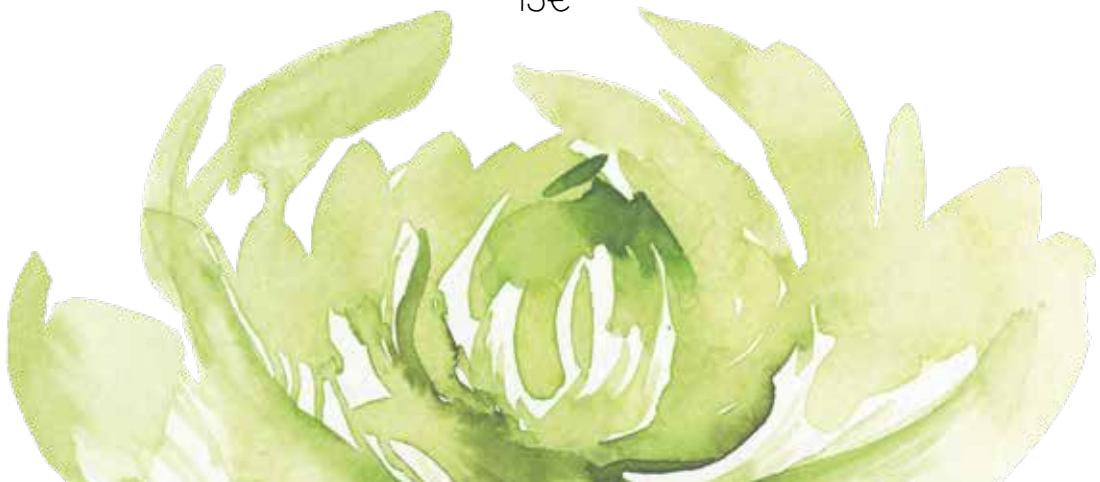
E' possibile aggiungere:

Spaghetti "Martelli", aglio, olio, peperoncino e bulli

10€

Toast di Anguilla in Agrodolce con salsa alla diavola

15€





La nostra Campagna

“I tuoi gusti, la scelta dello chef.”

Quattro portate estrapolate dal nostro menù alla carta, un menù degustazione a quattro mani, costruito con lo chef in base ai tuoi gusti.

45€

Bevande escluse

I menù degustazione vengono proposti per tutto il tavolo.



Gli Antipasti

Insalata di gallina
con carpaccio di ortaggi
e fiori di campagna
14€

Provolone Valpadana DOP
in carrozza di fiori di zucca
e sorbetto di datterini dell'orto
14€

L'originale Tramezzino di baccalà
spezie e cipolla caramellata
16€

Prosciutto Veneto DOP
selezione "Castel San Zeno di Montagnana"
con krapfen di patata ripieno di funghi
15€

Tartare vegetale
condita al tavolo, con pane croccante di semi
15€

I primi piatti

Spaghetti "Martelli"

ai pomodori dell'orto ed erbe grigliate

13€

Gnocchi al cucchiaio, ai colori dell'orto

con fonduta di blu birraio e verdure estive

14€

Ravioli trasparenti

ripieni di erbe di campagna,
con ragù della Corte e tuorlo d'uovo

15€

Risotto con melanzana affumicata

mandorle e pesto di fagiolini

15€

*consigliato per almeno due persone

Mezzi paccheri rigati "UNO.61"

in salsa di guazzetto di mare con cozze di
"pellestrina" ed emulsione di pesce bianco

16€



La griglia

La nostra selezione di Black Angus Veneto, frollatura dry aged
accompagnato da verdure cotte nelle braci:

Fiorentina - **7€ / etto**

Costata - **7€ / etto**

Bavetta - **22€**

la carne alla griglia viene proposta per minimo 2 persone





I secondi piatti

Pollo allevato a “Latte e Miele”
con funghi e maionese alle erbe
Petto cotto in foglia di fico,
coscia marinata nel latticello e fritta
22€

Filetto di vitello
cotto in latte di capra e fieno,
fagiolini alla menta e prugna rossa
26€

Moscardini nostrani scottati
insalata selvatica e vin brulè
22€

Pescato adriatico
secondo mercato del giorno,
al sale aromatico o al forno con
verdure, erbe aromatiche e pesca bianca
8€ / etto



La selezione dei formaggi locali

Degustazione **3 formaggi**
12€

Degustazione **5 formaggi**
16€

A scelta tra

Provolone Valpadana DOP stagionato

Asiago stravecchio 2015

Bastardo del Grappa

Morlacco

San Pietro in cera d'api

Ubrico

Blu del Lessinia

Blu di Bagnoli

Blu Birraio

I dolci

Pollini e pistilli

semifreddo al Miele delle nostre Api, orzo, riso, camomilla e fiori
(dessert senza zuccheri aggiunti)

9€

Bignè esplosivo

crema al mascarpone, cereali soffiati, cacao e frutti rossi

10€

“Miscela Leone”

gelato al caffè espresso “Gran Cru - Caffè Pedron” riduzione di Marsala,
biscotto morbido alla segale, spuma di latte e miscela Leone

9€

Pesca e albicocca caramellate

sedano bianco, gelato al caprino e cialda croccante

9€

Selezione di Gelati e Sorbetti

mantecati al momento

6€

